

**پیتزا قارچ و گوشت**

گوشت را در روغن کمی تفت داده سپس پیاز، نمک، فلفل و ادویه را اضافه کنید و تفت دهید و از روی حرارت بردارید.

**مواد اولیه :**

- خمیر آماده یک عدد
- گوشت چرخ کرده 300 گرم
- پیاز سرخ کرده سه قاشق غذاخوری
- روغن مایع مخصوص سرخ کردن یک تا دو قاشق غذاخوری
- قارچ ورقه ورقه شده 300 گرم
- فلفل دلمه‌ای سبز خرد شده دو عدد
- سس گوجه‌فرنگی سه تا چهار قاشق غذاخوری
- پنیر فیلا 500 گرم
- نمک، فلفل و ادویه به مقدار لازم

**طرز تهیه:**

گوشت را در روغن کمی تفت داده سپس پیاز، نمک، فلفل و ادویه را اضافه کنید و تفت دهید و از روی حرارت بردارید. خمیر را در سینی بزرگ فر یا ظرف پیتزای تک نفره که چرب شده قرار دهید و روی آن سس گوجه فرنگی بمالید. مقداری پنیر روی سطح خمیر بریزید و به ترتیب گوشت، فلفل دلمه‌ای و قارچ را روی سطح خمیر بریزید و در نهایت سطح مواد را با پنیر بپوشانید و به مدت 30 دقیقه در طبقه اول فر با حرارت 200 درجه سانتی‌گراد بپزید تا کف نان طلایی، پنیر آن نیز آب شده و طلایی شود. سپس به صورت گرم سرو نمایید